

キュウリエソの加工試験

日野佳明・井岡 久

当場は、昭和52～54年の3ヶ年中層トロール網漁具開発研究¹⁾を行い、中層資源としてキュウリエソ、ウマズラハギが開発可能な魚種であることを明らかにした。そこで、試験操業により漁獲されたキュウリエソについて2～3の加工品を試作し、その加工適性を検討した。

試 験 方 法

1. 原 料

7月31日試験船島根丸が水揚げしたキュウリエソを直に冷凍貯蔵(-25℃)して、9月30日～10月4日に必要量を解凍して供試した。なお、体長は1.0～6.0cmで平均値4.5cm、体重は0.1～2.6gで平均値1.0gであった。漁網目0.9mm

2. 煮干の製法

5%塩水→5分間ボイル→乾燥

3. 塩干の製法

10%塩水で1時間漬→乾燥

4. 佃煮の製法

素干品を原料として用いた。

原料水洗→煮熟(40分間)→放冷

製品歩留：200% 調味配合割合：砂糖25，ソルビトール15，水飴13.6，ゼラチン0.08，リポタイド0.1，アラビアゴム0.07，しょう油23，食塩2，水100(水に対しての%を示す)

結 果 お よ び 考 察

キュウリエソは比較的魚体への食塩浸透が速やかで、煮干、塩干品はやや塩辛くなり、用塩または浸漬時間を調整する必要があった。また、共通の問題としては、銀白色の表皮が部分的に剥離しやすく外観を損ねるので、漁獲時および加工時の取扱に注意する必要がある。

この試作結果では煮干加工が最も適していると考察されたが、企業化に当っては鮮度、外観の保持に難点がある。

文 献

- 1) 山崎・由木：本報告，22～24 (1979)